



12.01. bis 16.01.2026

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
Fit- Menü	GNOCHIS (Kartoffelnudeln) mit Spinat- Gorgonzolasoße (E,M)	RINDER- GESCHNETZELTES mit grünen Bohnen und <b>Salzkartoffeln*</b> (M,S)	PASTA MISTA: <b>VOLLKORNUDELN*</b> - BUFFET mit Auswahl an verschiedenen Soßen und Gemüse der Saison (A,M)	GEBRATENER KRÄUTERFISCH mit Ratatouillegemüse und <b>Couscous*</b> (A,F)	SÜßKARTOFFEL- KÜRBIS-SUPPE mit Kürbiskernen und Vollkornbrötchen (A,S)
Veggi- Menü	KLEINE RÖST- <b>KARTOFFELN*</b> mit Gemüse der Saison, dazu Sour Cream und Vollkornbaguette (A,M)	SOJA- GESCHNETZELTES mit Wurzelgemüse und Vollkornreis (M,S)	PASTA MISTA: <b>VOLLKORNUDELN*</b> - BUFFET mit Auswahl an verschiedenen Soßen und Gemüse der Saison (A,M)	MEDITERRANES BRATGEMÜSE mit <b>Bulgur*</b> und <b>Joghurt*</b> -Minze-Dip (A,M)	KOHLRABISUPPE mit Kräuter- Vollkorncroutons (A,M,S)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Vanillepudding mit Schokosoße (A,E,M,N)	Frisches Obst der Saison	Mini-BERLINER (A,E)	Frisches Obst der Saison

**\*ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT**



Wir verwenden Kartoffeln und Äpfel, parboiled Langkornreis, Bulgur,  
Couscous, Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli, Farfalle, Lasagne),  
Erbsen, Kuhmilch, Naturjoghurt und Speisequark in **Bio-Qualität!**  
gluten- und laktosefreie Produkte sind konventionell hergestellt



Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch,  
H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte,  
O = Sulfit/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,  
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin